Cuisinière avec four et table électrique

Instruction pour l’installation et l’emploi

K3E5(W)/FR

(FR) **Cuisinière avec four et table** électrique
Instruction pour l'installation et l'emploi

Conseils

Pour garantir l'efficacité et la sécurité de ce produit:

- **adressez-vous exclusivement à nos Services après-vente agréés**
- **exigez toujours l'utilisation de pièces détachées originales.**
- Avant toute utilisation, vous devez impérativement enlever les films plastiques situés sur les côtés de l'appareil

1 Cet appareil a été conçu pour un usage familier, de type non professionnel.

2 Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement cette notice car elle contient des instructions très importantes concernant la sécurité d'installation, d'usage et d'entretien. Conservez avec soin cette brochure pour toute consultation ultérieure.

3 Après avoir déballé l'appareil, vérifiez s'il est intact. En cas de doute, et avant toute utilisation, consultez un technicien qualifié. Les éléments de l'emballage (sachets plastique, polystyrène expansé, clous, etc) ne doivent pas être laissés à portée des enfants car ils pourraient être dangereux.

4 L'installation doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant et par un professionnel qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages causés à des personnes, à des animaux ou à des choses du fait d'une installation incorrecte de l'appareil.

5 La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si ce dernier est correctement raccordé à une installation de mise à la terre conformément aux normes de sécurité électrique. Il est indispensable de vérifier si cette condition fondamentale de sécurité est bien remplie; en cas de doute, faites appel à un professionnel qualifié pour un contrôle minutieux de l'installation électrique. Le fabricant ne peut en aucun cas être considéré responsable des dommages pouvant survenir si l'installation de mise à la terre fait défaut.

6 Avant de brancher l'appareil, vérifiez si les caractéristiques techniques reportées sur les étiquettes correspondent bien à celles de votre installation électrique.

7 Vérifiez si la charge électrique de l'installation et des prises de courant est apte à supporter la puissance maximum de l'appareil figurant sur la plaquette. En cas de doute, faites appel à un professionnel qualifié.

8 Lors de l'installation, il faut prévoir un interrupteur omnipolaire ayant au moins 3 mm d'ouverture entre les contacts.

9 En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, remplacez cette prise par une autre appropriée et, pour ce faire, faites appel à un technicien qualifié qui devra également vérifier si la section des câbles de la prise est apte à supporter la puissance absorbée par l'appareil. En général, il vaut mieux n'utiliser ni adaptateurs, ni prises multiples ni rallonges. Si leur emploi s'avère indispensable, n'utilisez que des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité, tout en veillant à ne pas dépasser la limite de la charge électrique indiquée sur l'adaptateur simple ou sur les rallonges et la puissance max. indiquée sur l'adaptateur multiple.

10 Ne laissez pas votre appareil branché inutilement. Eteignez l'interrupteur général de l'appareil quand vous ne l'utilisez pas.

11 Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés.

12 Le câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. Si le câble est endommagé et doit être remplacé, adressez-vous à l'un des centres de service après-vente agréés par le fabricant.

13 Cet appareil doit être destiné à l'usage pour lequel il a été conçu. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et,en tant que telle, dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.

14 L'usage de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales. A savoir:

- ne pas toucher l'appareil les pieds ou les mains mouillés ou humides
- ne jamais utiliser l'appareil pieds nus
- ne jamais utiliser de rallonges ou bien le faire avec un maximum de précautions
- ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc)
- ne pas laisser utiliser l'appareil, sans surveillance, par des enfants ou par des personnes incapables de le faire.

15 Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, déconnectez l'appareil en débranchant la fiche ou en éteignant l'interrupteur de l'installation électrique.

16 Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil, il est recommandé de le rendre inopérant en coupant le cordon d'alimentation, après l'avoir débranché de la prise de courant. Nous recommandons vivement de neutraliser les parties de l'appareil susceptibles de représenter un danger quelconque, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil pour jouer.

17 N'oubliez pas que les foyers restent chauds pendant au moins une demi-heure encore après leur extinction. Attention à ne pas poser, par mégarde, des récipients ou des objets au-dessus du foyer encore chaud.

18 N'allumez pas les foyers si des feuilles alu ou du plastique sont posés sur le plan de cuisson.

19 N'approchez pas des foyers quand ils sont chauds.

20 Si vous utilisez de petits électroménagers à proximité de la table, veillez à ce que leur cordon d'alimentation ne touche pas à des parties chaudes de l'appareil.

21 Contrôlez que les manches des casseroles sont tournés vers l'intérieur du plan pour éviter tout heurt accidentel.

22 Ne laissez jamais un foyer allumé sans casserole car sa montée en température extrêmement rapide pourrait endommager ses éléments chauffants.

23 En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties du four deviennent très chaudes. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.

24 Vérifier que les manettes soient bien sur la position "•"/ "o"quand vous n'utilisez pas l'appareil.

25 Si la cuisinière est installée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.

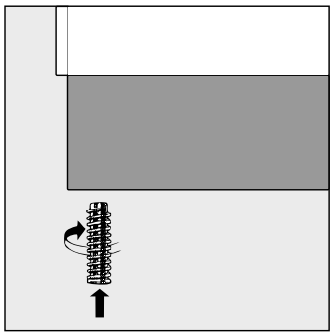
26. Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.

27 Le couvercle en verrre (qui n'existe que sur certains modèles) peut se briser en surchauffant; il faut donc toujours vérifier si les plaques et les brûleurs sont bien éteints avant de fermer le couvercle.

Les instructions suivantes s'adressent à l'installateur qualifié afin qu'il procède, correctement et suivant les normes en vigueur, aux opérations d'installation, de réglage et de maintenance technique.
Important: toute intervention de réglage, de maintenance etc. doit être effectuée après avoir débranché l'appareil.

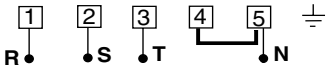
Positionnement
Cette cuisinière a un indice de protection contre les surchauffes de type X, on peut par conséquent l'installer à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson.

Nivellement
Des pieds de réglage sont fournis de manière à pouvoir niveler la cuisinière. Si nécessaire, ces petits pieds peuvent être vissés dans les logements adaptés prévus sur les angles à la base de la cuisinière.

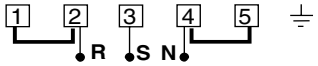


Raccordement électrique
Le cordon doit être dimensionné en fonction du type de raccordement électrique utilisé (voir schéma de connexion sous indiqué).

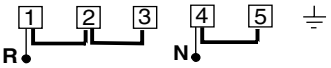
400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363



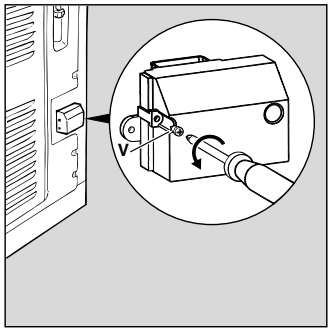
400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363



230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363



Montage cordon d'alimentation



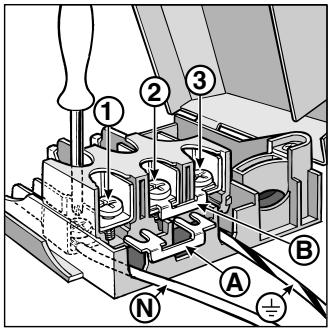


Fig. A Fig. B

Ouverture du bornier:
- Dévisser la vis "**V**" (Fig. A).
- tirer et ouvrir le couvercle du bornier.

Pour l'installation du cordon procédez comme suit:
- positionnez les barrettes de pontage **A** - **B** en fonction du type de raccordement que l'on veut obtenir en se servant du schéma illustré figure B.

Note: les barrettes sont prévues en usine pour raccordement à 230V monophasé (contacts 1-2-3 raccordés entre eux). Le pont 4-5 est situé dans la partie inférieure du bornier.
- introduire les câbles (**N** e ⏚) comme illustré par la figure et serrer les vis correspondantes.
- fixer les câbles restants sur les bornes 1-2-3.
- fixer le câble dans le serre-câble correspondant et fermer le couvercle en le fixant à l'aide de la vis "**V**".

Raccordement du câble d'alimentation à la ligne
Monter sur le câble une fiche normalisée pour la charge indiquée sur la plaquette des caractéristiques, en cas de raccordement direct à la ligne il faut interposer entre l'appareil et la ligne un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture entre les contacts d'au moins 3 mm. dimensionné à la charge et conforme aux normes (le fil de terre, jaune-vert, ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation doit être positionné de manière à n'atteindre en aucun point une température dépassant de 50°C la température ambiante.
Avant de procéder au raccordement, vérifiez si:
- la valve réductrice et l'installation domestique peuvent supporter la charge de l'appareil (voir plaquette des caractéristiques);
- l'installation d'alimentation dispose d'une mise à la terre efficace conformément aux normes et aux dispositions prévues par la loi;
- la prise ou l'interrupteur omnipolaire sont facilement accessibles après installation de l'appareil.

Caractéristiques Techniques

Four

Dimensions (HxLxP): 34x39x41 cm
Volume: 54 Litres
Absorption Max Four: 2100 W

Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats:

largeur cm 42
profondeur cm 44
hauteur cm 18

Plan de cuisson électrique

Rapide Ø 180 mm: 2000 W
Rapide Ø 145 mm: 1500 W
Absorption Max Plan Electrique: 7000 W

ETIQUETTE ENERGIE
Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques
Norme EN 50304
Consommation énergie déclarée pour Classe convection naturelle
fonction four : ⎓ Statique

Voltage et Fréquence

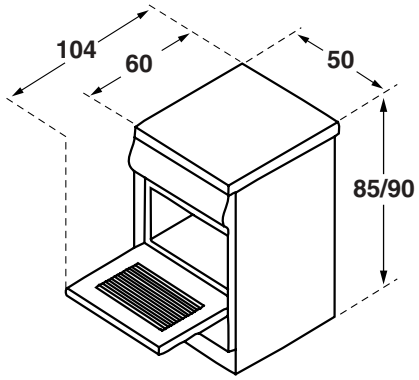
voir la plaquette caractéristiques

CE

Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes:

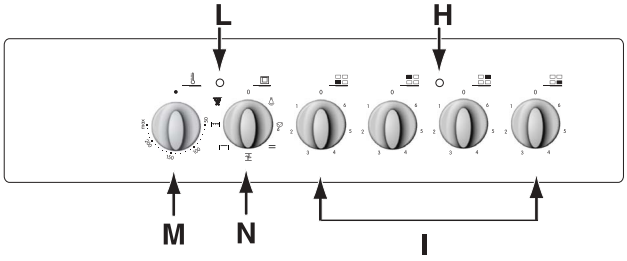
- 73/23/**CEE** du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives;
- 89/336/**CEE** du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives;
- 90/396/**CEE** du 29/06/90 (Gaz) et modifications successives;
- 93/68/**CEE** du 22/07/93 et modifications successives.
- 2002/96/**EC**

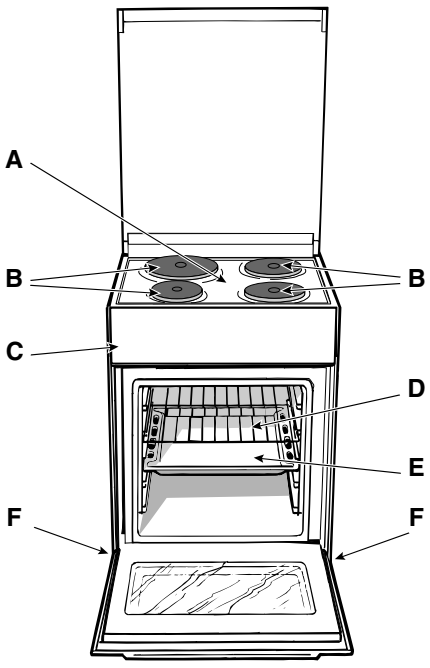
La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.
Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.



La cuisinière avec four et plan électrique

A. **Plateau du plan de cuisson**
B. **Plaques électriques**
C. **Tableau de bord**
D. **Grille du four**
E. **Lèche-frite ou plaque de cuisson**
F. **Pieds réglables**
N. **Manette du four**
H. **Voyant de fonctionnement des plaques électriques**
I. **Manette des plaques électriques**
L. **Voyant lumineux thermostat**
M. **Bouton thermostat**





Pour sélectionner les différentes fonctions du four, servez-vous des dispositifs de commande de son tableau de bord.

Attention : Lors de son premier allumage, faites fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une demi-heure en réglant la température à son maximum. Ouvrez ensuite la porte et ventilez la pièce. L'odeur qui se dégage parfois pendant cette opération est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four pendant le laps de temps qui s'écoule entre la fabrication et l'installation du produit.

Attention : Installez la lèchefrite sur le premier gradin du bas pour recueillir les graisses et les jus uniquement en cas de cuissons au gril ou au tournebroche (ce dernier n'est présent que sur certains modèles). Pour les autres modes de cuisson n'utilisez jamais le gradin du bas et ne posez jamais d'objets à même la sole du four, vous risqueriez d'abîmer l'émail. Enfournez toujours vos plats de cuisson (plats pyrex, papier alu, etc. etc.) sur la grille fournie avec l'appareil et montée dans les gradins de la crémaillère à l'intérieur de l'enceinte du four.

Les manettes du four
Le four "5 cuochi" unit les avantages d'un four traditionnel "statique" à ceux d'un four moderne "ventilé".
C'est un four extrêmement performant qui vous permet de choisir facilement et sans vous tromper parmi 5 modes de cuisson. Pour sélectionner les fonctions disponibles, utilisez le sélecteur "**N**" et le sélecteur de températures "**M**" du tableau de bord.

Eclairage du four
Pour l'allumer, amenez le manette "**M**" en face du symbole . La lampe s'allume et reste allumée chaque fois qu'une résistance électrique du four se met en marche.

Four "Décongélation"
Position du bouton thermostat "M**" :** quelconque
Le ventilateur situé à l'arrière du four fait circuler l'air à température ambiante autour des aliments. Cette fonction est indiquée pour décongeler tout type d'aliment, et plus particulièrement les aliments délicats qui craignent la chaleur tels que, par exemple : les gâteaux glacés, les gâteaux garnis de crème pâtissière ou de crème fouettée, les gâteaux aux fruits. Le temps de décongélation est réduit environ de moitié. Vous pouvez également utiliser la fonction "Multicuisson" pour décongeler rapidement de la viande, du poisson ou du pain, en sélectionnant une température de 80°C -100°C.

Four Statique
Position sélecteur des températures «**M**» : entre **50**°C et **Max**.
En effectuant ce choix, vous obtiendrez le branchement des deux résistances (sole et voûte) C'est le four traditionnel de grand-mère revu pour atteindre un niveau exceptionnel de diffusion de la chaleur et d'économie d'électricité. Rien n'égale le four statique quand il s'agit de cuisiner des plats garnis traditionnels tels que : côtes de porc au chou, morue à l'espagnole, stockfisch à la mode d'Ancône, veau au riz etc... Vous obtiendrez des résultats tout aussi excellents pour vos plats de viande de bœuf ou de veau tels que : bœuf braisé, ragoût, goulasch, gibier, jambon et longe de porc etc... qui exigent une cuisson lente et de fréquents ajouts de liquides. C'est aussi le mode de cuisson recommandé pour les gâteaux, les fruits et les plats mijotés dans des cocottes avec couvercle. Lorsque vous utilisez le four statique, ne cuisez que sur un seul niveau pour avoir une meilleure diffusion de la chaleur. Choisissez le niveau qui vous permettra de mieux équilibrer la quantité de chaleur provenant de la voûte et de la sole. Enfournez, au choix, sur les gradins du haut ou du bas selon que vous désirez plus de chaleur provenant de la voûte ou de la sole.

Four Ventilé
Position sélecteur de températures «**M**» : entre **50**°C et **Max**.
Mise en marche des éléments chauffants ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme et en tous points. Vous pouvez ainsi procéder à une cuisson groupée en enfournant plusieurs plats ensemble à condition qu'ils cuisent à la même température. Pour cuire simultanément sur 2 niveaux, suivez les conseils fournis dans le paragraphe «Cuisson groupée sur plusieurs niveaux».
C'est la fonction qui convient le mieux à des plats gratinés ou à la cuisson prolongée tels que : lasagnes, gratins de pâtes, poulet rôti et pommes de terre au four etc... Le choix de températures plus basses, possible grâce à une meilleure répartition de la chaleur, vous permettra d'obtenir des rôtis de viande plus juteux et tendres à souhait avec une moindre perte de poids. Cette fonction convient aussi à merveille à la cuisson du poisson qui ne subit aucune altération de son aspect et de son goût car il exige un moindre apport de condiment.
Desserts: vous réussirez à coup sûr vos gâteaux levés.
La fonction «ventilé», réglée à une température de 80 °C sert aussi à décongeler rapidement la viande, rouge ou blanche, le pain. Pour décongeler des mets plus délicats, sélectionnez une température de 60°C ou n'utilisez que la circulation d'air froid en amenant le sélecteur de températures sur 0°C.

Résistance de voûte
Position sélecteur de températures «M» : entre 50°C et Max.
L'élément chauffant supérieur est branché.
Cette fonction est conseillée pour parfaire la cuisson des aliments.

Grill
Position sélecteur de températures «**M**»: **Max**.
L'élément chauffant supérieur central est branché.
La température élevée et directe du gril permet de saisir l'aliment en surface pour qu'il ne perde pas son jus et reste tendre à souhait. La cuisson au gril est particulièrement recommandée pour les plats qui exigent une température élevée à leur surface : côtes de veau et de boeuf, entrecôtes, filet, hamburgers, etc....
Cuissons à effectuer avec porte du four fermée.
Vous trouverez des exemples d'utilisation dans le paragraphe "Conseils utiles pour la cuisson".

Gril Ventilé

Position sélecteur de températures «**M**» : entre **50**°C et **200**°C.

Mise en marche de l'élément chauffant supérieur central ainsi que de la turbine. L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risques de brûler vos aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. C'est l'idéal pour cuire: brochettes de viande et de légumes, saucisses, côtelettes de porc, côtelettes d'agneau, poulet à la crapaudine, cailles à la sauge, filet de porc etc...

Cuissons au «gril ventilé» à effectuer avec porte du four fermée.

Quant aux poissons, le gril ventilé n'a pas son pareil pour la cuisson de tranches de mérou, de thon, d'espadon, de sépioles farcies etc...

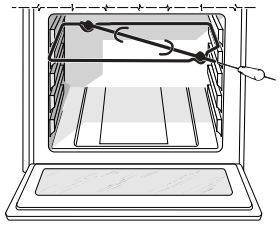
Le tournebroche

Pour activer le tournebroche, procédez comme suit :

a) placez la lèchefrite sur le 1er gradin ;

b) installez le support du tournebroche sur le 3ème gradin et introduisez la broche sur le tournebroche positionné dans le fond du four en la faisant passer à travers le trou prévu;

c) branchez le tournebroche en amenant le sélecteur «**N**» sur la position correspondante.



Voyant lumineux thermostat (L)

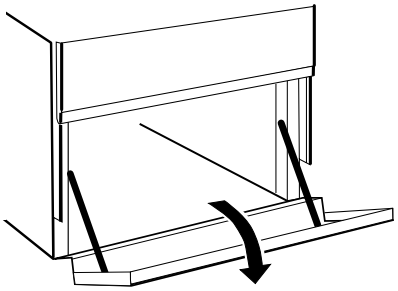
Il indique la phase de montée en température de ce dernier, il s'éteint quand la température sélectionnée à l'aide de la manette est atteinte à l'intérieur du four. A partir de là le voyant lumineux s'allume et s'éteint alternativement pour indiquer que le thermostat fonctionne correctement et permet de maintenir la température du four au degré près.

Position	Plaque normale ou rapide
0	Eteint
1	Cuisson de légumes verts, poissons
2	Cuisson de pommes de terre (à la vapeur) soupes, pois chiches, haricots
3	Pour continuer la cuisson de grandes quantités d'aliments, minestrone
4	Rôtir (moyen)
5	Rôtir (fort)
6	Rissoler ou rejoindre l'ébullition en peu de temps

Les manettes de commande des plaques électriques du plan de cuisson (I)

Les cuisinières peuvent être équipées de plaques électriques normales ou rapides (les plaques rapides se distinguent des autres à leur pastille rouge). Pour éviter toute déperdition de chaleur et ne pas endommager les plaques, il est conseillé d'utiliser des casseroles à fond plat dont le diamètre n'est pas plus petit que celui de la plaque. Dans le tableau suivant, vous trouverez les correspondances entre les positions indiquées sur les manettes et l'utilisation pour laquelle les plaques sont conseillées.

Avant d'utiliser vos plaques de cuisson pour la première fois, faites-les chauffer pendant 4 minutes à leur température maximum sans casserole. Au cours de cette phase initiale, le revêtement protecteur durcit et atteint sa résistance maximum.



Le voyant de fonctionnement des plaques électriques (H)

Il s'allume dès la mise en marche d'une résistance électrique quelconque d'un plan de cuisson équipé de plaques électriques.

Tiroir dessous de four

Vous pouvez utiliser le tiroir situé en dessous du four pour ranger vos poêles et vos accessoires de cuisine. Quand le four est branché, vous pouvez aussi vous en servir pour garder vos plats au chaud. Le tiroir s'ouvre vers le bas.

Attention : n'y déposez pas de matériel inflammable.

! Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.

Attention: ne placez jamais de récipients bouillants, de mets chauds ou du matériel inflammable à l'intérieur du tiroir chauffe-plats.

Conseils utiles pour la cuisson

Le four vous offre de nombreuses possibilités de cuisson appropriées à chaque type d'aliment. Les notes qui suivent ne sont par conséquent qu'indicatives, vous pourrez les enrichir au gré de votre expérience personnelle.

Préchauffage

Quand un préchauffage est nécessaire, en gros chaque fois que vous devez enfourner des pâtes levées, vous pouvez utiliser la fonction "**ventilé**" qui permet d'obtenir une montée en température rapide tout en réduisant la consommation d'énergie.

Une fois que vous avez enfourné, vous pouvez passer à la fonction de cuisson la plus indiquée.

Cuisson simultanée sur plusieurs niveaux

La fonction "**ventilé"** est la seule qui vous permet de cuire sur deux niveaux.

- Le four dispose de 5 niveaux. Utilisez deux des trois niveaux du milieu, ce sont les plus indiqués pour la cuisson ventilée, le premier du bas et le dernier du haut sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler des mets délicats;
- Utilisez de préférence le 2ème et le 4ème niveau en partant du bas en enfournant sur le 2ème les plats qui exigent plus de chaleur. Si vous cuisinez par exemple un rôti de viande en même temps que d'autres plats, enfournez le rôti sur le 2ème niveau et vos plats plus délicats sur le 4ème;
- Lors de la cuisson simultanée de plats dont les temps et les températures de cuisson varient, choisissez une température intermédiaire, enfournez le plat le plus délicat sur le 4ème niveau et sortez du four, avant les autres, le plat dont la cuisson est plus rapide;
- Utilisez la lèchefrite sur le niveau du bas et la grille sur celui du haut;

Utilisation du gril

Le four multifonction vous offre **2 possibilité de griller avec porte de four obligatoirement fermée.**

Utilisez la fonction "**grill**" en plaçant vos aliments au milieu de la grille (placée au 3ème ou au 4ème niveau en partant du bas) car seule la partie centrale de la résistance du haut est allumée.

Placez la lèchefrite fournie avec l'appareil sur le premier niveau en partant du bas pour recueillir les graisses et les jus. Quand vous utilisez cette fonction, n'oubliez pas de régler votre thermostat sur le maximum. Ceci ne vous empêche toutefois pas d'utiliser des températures plus basses que vous sélectionnerez à l'aide du bouton du thermostat.

La position "**gril ventilé**"est extrêmement utile pour des grillades rapides, la chaleur produite par le gril bien distribuée permet de dorer en surface et de cuire le dessous aussi. Vous pouvez vous en servir pour parfaire la cuisson d'aliments ayant besoin de dorer en surface, c'est l'idéal par exemple pour dorer vos gratins de pâtes en fin de cuisson. Quand vous choisissez cette fonction, placez la grille sur le 2ème ou 3ème gradin en partant du bas (voir tableau de cuisson) et placez une lèchefrite sur le premier gradin en partant du bas pour recueillir les graisses et éviter la formation de fumée.

Important : **pour la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée,** vous obtiendrez de meilleurs résultats et ferez des économies d'énergie (10% environ). Quand vous utilisez cette fonction, nous vous conseillons de régler votre thermostat sur 200 °C, le gril dont le fonctionnement se base sur l'émission d'infrarouges en sera d'autant plus performant. Ceci ne vous empêche toutefois pas d'utiliser des températures plus basses que vous sélectionnerez à l'aide du bouton du thermostat.

En cuisson barbecue, placez la grille sur les derniers gradins en partant du bas (voir tableau de cuisson) et placez la lèchefrite fournie sur le premier gradin en partant du bas pour recueillir les graisses et éviter la formation de fumée.

Cuisson de la pâtisserie

Enfournez toujours vos gâteaux à four chaud, attendez que l'extinction du voyant rouge «**O**» vous signale que le préchauffage est terminé. N'ouvrez pas la porte en cours de cuisson, votre gâteau risquerait de s'affaisser. En général :

Pâtisserie trop sèche
La prochaine fois programmez une température de 10°C supérieure et réduisez le temps de cuisson.

Le gâteau s'affaisse
Utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10°C.

Gâteau foncé sur le dessus
Enfournez-le à un niveau plus bas, choisissez une température plus basse et prolongez la cuisson

Bonne cuisson extérieure, mais intérieur collant
Utilisez moins de liquide, abaissez la température, augmentez le temps de cuisson.

Le gâteau ne se démoule pas
Beurrez bien votre moule et farinez-le un peu ou bien utilisez du papier sulfurisé.

"J'ai enfourné sur plusieurs niveaux (en fonction "ventilé") mais je n'ai pas obtenu sur tous les mêmes résultats de cuisson".
Sélectionnez une température inférieure. Il n'est pas dit que des plats enfournés en même temps doivent obligatoirement être sortis ensemble.

Cuisson de la pizza

Pour bien cuire vos pizzas, utilisez la fonction "**ventilé**"**:**

- Préchauffez le four pendant au moins 10 minutes
- Utilisez un plat en aluminium léger, posez-le sur la grille du four. L'utilisation de la lèchefrite prolonge le temps de cuisson et vous obtiendrez difficilement une pizza croustillante.
- N'ouvrez pas souvent le four pendant la cuisson
- Si vos pizzas sont bien garnies («capricciosa», «quattro stagioni») n'ajoutez la mozzarelle qu'à mi-cuisson.
- Lors de la cuisson de pizzas sur deux niveaux, enfournez sur le 2ème et sur le 4ème niveau à 220°C après avoir préchauffé le four pendant au moins 10 minutes.

Cuisson du poisson et de la viande

Pour les viandes blanches, les volailles et le poisson utilisez des températures entre 180°C et 200 °C.

Pour rissoler les viandes rouges à l'extérieur et les garder juteuses à l'intérieur, sélectionnez au départ une température élevée (200°C-220°C) pendant un bref laps de temps puis diminuez-la par la suite. En général, plus votre rôti est gros, plus vous devez choisir une température basse et prolonger la durée de cuisson. Placez la viande au milieu de la grille et placez la lèchefrite en dessous pour recueillir les graisses. Enfournez la grille de manière à ce que la viande se trouve au centre du four. Si vous voulez plus de chaleur en dessous, choisissez les gradins les plus bas. Pour obtenir des rôtis savoureux (canard et gibier notamment), bardez votre viande de lard ou de petit salé en faisant en sorte qu'ils se trouvent sur le dessus de la viande quand vous l'enfournez.

Maintenance ordinaire et entretien de la cuisinière

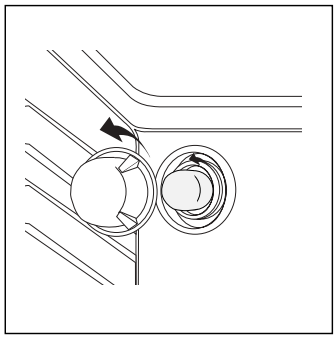
Avant toute opération, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière. Pour prolonger la durée de vie de votre cuisinière, nettoyez-la fréquemment, en n'oubliant pas que:

- Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.
- les parties émaillées et les panneaux auto-nettoyants, s'il y en a, doivent être lavés à l'eau tiède en évitant toute utilisation de poudres abrasives et de produits corrosifs qui pourraient les abîmer;
- l'enceinte du four doit être nettoyée assez souvent, quand elle est encore tiède à l'eau chaude avec un peu de détergent. Rincez-la et essuyez-la ensuite soigneusement;
- nettoyez les plaques électriques à l'aide d'un chiffon humide et graissez-les avec un peu d'huile quand elles sont encore tièdes;
- des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents agressifs (contenant du phosphore). Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. De plus, essuyez aussitôt tout débordement d'eau.
- Cadre en aluminium avec un aspect inox. Ne jamais utiliser de produits de nettoyage et degraissant non applicable sur l'aluminium.

Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.

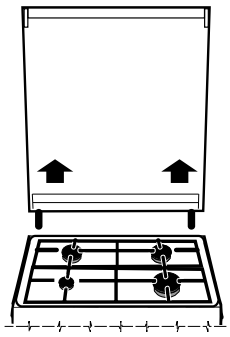
Remplacement de la lampe à l'intérieur du four

- Coupez l'alimentation électrique de la cuisinière en intervenant sur l'interrupteur omnipolaire utilisé pour le branchement du four à l'installation électrique ou en débranchant la fiche, si cette dernière est accessible;
- Dévissez le couvercle en verre de la douille;
- Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une ampoule résistant aux températures élevées (300°C) ayant les caractéristiques suivantes:
  - Tension 230V
  - Puissance 25W
  - Culot E14
- Remontez le couvercle en verre et rétablissez l'alimentation électrique du four.



Démontage du couvercle

Vous pouvez démonter le couvercle de la cuisinière pour le nettoyer plus facilement. Pour enlever le couvercle, ouvrez-le complètement et tirez-le vers le haut (voir figure)



L’autodégraissage par catalyse

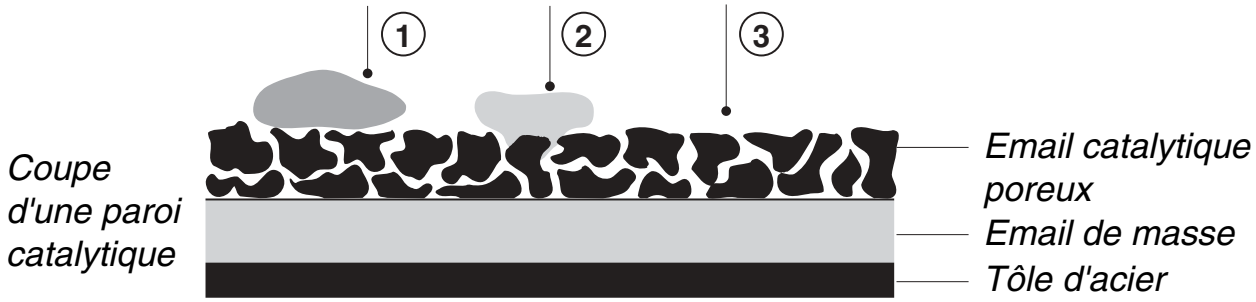
Sur certains modèles, les **parois intérieures** du four sont recouvertes d’un émail poreux appelé **émail catalytique**. Cet émail a pour propriété de détruire, sous l’effet de la chaleur, les corps gras qui y sont projetés.
Pour que ce phénomène “d’oxydation” des graisses ait lieu, il faut que la température des parois soit **supérieure à 170**°.
La porosité de l’émail catalytique augmente la surface d’échange nécessaire à l’oxydation de ces graisses par catalyse.

En fin de cuisson, si les parois sont encore sales, continuez à faire fonctionner le four à vide et porte fermée en amenant le **sélecteur de température sur la valeur maximale,** pendant 60-90 minutes, selon le degré de salissure. Il est aussi possible d’aider à la disparition des projections alimentaires importantes avec un peu d’eau chaude et une **brosse souple**.

Attention: L’émail catalytique est résistant mais il faut toutefois **éviter**:
- de gratter l’émail avec des objets tranchants (un couteau par exemple)
- d’utiliser des détergents ou produits abrasifs.

En effet les propriétés autodégraissantes de cet émail s’en trouveraient irréversiblement détruites.
Cet émail est suffisamment résistant pour permettre le coulissement des différents accessoires (grande grille, lèchefrite, combiné tournebroche) sans détérioration de l’émail. Il n’y a pas lieu de s’inquiéter si de légères traces blanches apparaissent sur les surfaces de frottement de ces accessoires.

Différentes étapes d'oxydation des graisses



Conseils utiles pour la cuisson

Position du sélecteur	Aliments à cuire	Poids (Kg)	Position gradins en partant du bas	Temps de préchauffage (minutes)	Position sélecteur de températures	Temps de cuisson (minutes)
Décongélation	Décongeler tout type d'aliment					
Traditionnel	Canard	1	3	15	200	65-75
	Rôti de veau ou de bœuf	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (pâte brisée)	-	3	15	180	15-20
	Tartes	1	3	15	180	30-35
Ventilé	Pizza (su 2 niveaux)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagnes	1	3	10	200	30-35
	Agneau	1	2	10		
	Poulet rôti + pommes de terre	1	2-4	10	180 180	50-60 60-75
	Maquereau	1	2	10	180	30-35
	Cake	1	2	10	170	40-50
	Choux (sur 2 niveaux)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Génoise (sur 1 niveau)	0.5	2	10	170	15-20
	Génoise (sur 2 niveaux)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Quiches	1.5	3	15	200	25-30
Résistance de voûte	Pour parfaire la cuisson	-	3/4	15	220	-
Grill	Soles et seiches	1	4	5	Max	8-10
	Brochettes de calmars et crevettes	1	4	5	Max	6-8
	Tranches de colin	1	4	5	Max	10
	Légumes grillés	1	3/4	5	Max	10-15
	Côte de veau	1	4	5	Max	15-20
	Côtelettes	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Maquereaux	1	4	5	Max	15-20
	Croque-monsieur	n.° 4	4	5	Max	2-3
Gril ventilé	Poulet grillé	1.5	3	5	200	55-60
	Seiches	1.5	3	5	200	30-35

N.B. : les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. En cas de cuisson au gril ou au gril ventilé, placez toujours la lèchefrite sur le 1er gradin en partant du bas.

Indesit Company
Viale Aristide Merloni 47
60044 Fabriano
Italy
Tel +39 0732 6611
Fax +39 0732 662501
www.indesit.com

Cucina con forno elettrico e piano VTC
05/09 - 19555480.02